

3類型	農林水産物	通巻番号	5-27-010
地域資源名	奈良の柿・梅・薬用植物(カリン・サンショウ・シソ)・大和野菜(小しょうが)	認定日	平成27年10月21日
地域	奈良県五條市	所管省庁	農林水産省・経済産業省

事業名: 柿・梅などの果実の旨みを引き出した各種加工商品の開発・生産・販売

会社名: 株式会社 堀内果実園
 連絡先: TEL: 0747-20-8013
 FAX: 0747-20-8014
 所在地: 奈良県五條市西吉野町平沼田1393
 H P: <http://www.horiuchi-fruit.jp>

事業概要(地域産業資源の活用)

水分・糖度の豊富な生鮮果実を原料とし、完熟・国産・無添加・手作りを基本に、旨みを引き出した加工商品(ジュース・コンフィチュール・シロップ・ドライフルーツ)を開発・生産し、安心・安全の関心度が高い顧客や健康志向の顧客などを対象に販売する。果実需要の拡大や生産果樹園の経営の安定化とその波及効果により地域の活性化に繋げる。



新たな需要の開拓の見通し(市場性、販路、商品の特性)

◆市場性

果実加工品の需要の伸びや、果実加工品のキーワードとして「安全性」「簡便性」「高糖度化」「健康機能性」が上げられる中、地域内で栽培された品質にこだわった完熟の果実を原料とし、園内で生産した安心・安全で品種ごとの特徴を活かした加工商品は高い評価を得ている。



【地域産業資源柿・梅】

◆需要の開拓の方針

・【ジュース】: 自社店舗内での直販売やレストラン、カフェ等の飲食店。【コンフィチュール、シロップ、ドライフルーツ】: 百貨店・商業施設などの小売業者・インターネット販売・ギフト商社・催事。
 ・販売強化のために、自社ホームページ、業界紙、地域広報紙・DMや国内展示会、商談会などを活用し、情報発信を行うことで販路拡大を目指す。

◆商品の特性

生産農家が栽培から商品加工まで一貫生産を行うことで、旨みの状態を常に把握し、果実の完熟度合いや加工時期の最適な判断と柔軟な対応ができ「旨みを引き出した商品」作りを行う。園内の加工場で、手づくりしに徹し、果実知識を活用した独自の加工方法で、添加物は一切使用せず、色艶と香り、美味しさを兼ね備えた爽やかな甘味、酸味を活かした加工商品である。



【果実加工商品】

地域を挙げた取組と協力者・関係事業者等との連携

奈良県産の特色のある果実加工商品を商品化するため、地元の料理研究家や奈良女子大学 食物栄養学科、地域の果樹園等との協力を得ながら商品開発・改良を行う。また、奈良県農業研究センターや奈良県果樹・薬草研究センター、五條市など関係機関との連携を進める。ブランディングや販売戦略などは、産地ブランド市場に知見をもつ(株)中川政七商店の指導・協力にて進める。